

Kräuter-Pfannkuchen mit Schinken, Blaubeeren und Ahornsirup

Vorspeise

Früchte

Sommer

Vollkorn

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Eier und Milch in einer Schüssel verquirlen. Die Kräuter fein hacken und mit dem Mehl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und zu einem glatten Teig rühren.

Für jeden Pfannkuchen einen Teelöffel Öl in einer beschichteten Pfanne erwärmen. Mit einer Suppenkelle eine Portion Teig einfüllen und gleichmäßig verteilen. Den Teig bei mittlerer Hitze in der Pfanne backen bis der Rand goldbraun ist. Den Pfannkuchen wenden und die zweite Seite 2 bis 3 Minuten ausbacken.

Die warmen Pfannkuchen mit Philadelphia Doppelrahm bestreichen. Mit frischen Heidelbeeren, Schinken und ein paar Tropfen Ahornsirup servieren.

Tipp: Statt Schnittlauch und Petersilie frischen Dill verwenden und den Schinken gegen Räucherlachs tauschen.



ZUTATEN

3 Eier

450 ml Milch

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Petersilie

225 g Weizenvollkornmehl

Salz

Pfeffer

6 TL Rapsöl

1 Pkg. Philadelphia
Doppelrahmstufe

120 g Heidelbeeren

6 Scheiben
Schwarzwälder

Schinken

3 TL Ahornsirup